



Menü-, Buffet- und
Getränkévorschläge
2018 für
Bankettveranstaltungen
(Hochzeiten ab 60 Personen)
(Sonstige Feiern ab 30 Personen)
in unserem Stammhaus sowie in der Alten Fabrik

Hotel Restaurant Sternen
Möcking GbR
Daisendorferstrasse 4 - 8
88690 Uhdlingen - Mühlhofen

+49(07556) 93020
www.sternen-muehlhofen.de

Liebe Gäste,

lassen Sie sich von den nachfolgenden Menü-, Buffet- und Snackvorschlägen inspirieren. Diese sollen als Anregungen und Vorschläge dienen. Natürlich können Sie sich auch Ihr eigenes Menü bzw. Buffet individuell zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Verfügung.



Inhaltsverzeichnis

Canapée- und Snack-Vorschläge	Seite 3
Menüvorschläge	Seite 4 - 6
Vorspeisen und Suppen	Seite 7
Hauptgerichte	Seite 8
Käse und Desserts	Seite 9
Käse- und Dessertbuffet	Seite 10
Buffets	Seite 11 - 19
Getränkekarte	Seite 20 - 27
Kontaktadressen	Seite 28

Mindestmenge pro Artikel 10 Stück
Canapée- und Snack-Vorschläge
für Empfänge

Canapées belegt mit..

Ungarischer Salami	1,50
Brie oder Gouda	2,00
Forellenmousse mit Dill	2,50
Roastbeef mit gehackten Mixed Pickles	2,70
Räucherschinken mit Melonenkugeln	2,70
Felchen-Kaviar	2,70
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,70
Räucherlachs oder gebeiztem Lachs	2,70
Lachstatar mit Schnittlauch	2,70

Imbiss kalt:

Brandteig, gefüllt mit Käsecrème (vegetarisch)	1,50
Brandteig, gefüllt mit Kräuter-Tomaten (vegetarisch)	1,90
Roquefort mit Orangenfilet auf Pumpernickel (vegetarisch)	2,20

Imbiss warm:

Backpflaume im Speckmantel	1,50
Nürnberger Rostbratwürstchen	1,50
Gebackene Käse-Pepperoni (vegetarisch)	1,80
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	1,80
Mini-Pizza mit Schinken	2,00
Mini-Pizza mit Salami	2,00
Mini-Pizza mit dreierlei Käse (vegetarisch)	2,00
Surimi-Garnelen im Knusperteig	2,00
Geflügel-Spießchen mit Ananas	2,10
Champignonköpfe, gefüllt mit Fleischfarce	2,30
Gebackene Hummerkrabbenschwänze	2,70

Süße Snacks:

Mini-Berliner	1,50
Mini-Windbeutel	1,50
Mini-Plundergebäck (gemischt)	1,60



4

Menüvorschläge

Menü 1

Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs
an Algensalat

Kerbelschaumsuppe

Geflügelbrust mit Apfel-Ingwerfüllung auf Cidre-Glace
mit Vichy-Karotten und Basmatireis

Trilogie von der Orange
(haugemachtes Sorbet, Orangenmousse und Orangenkonfit)

43,90

38,30 ohne Suppe

Menü 2

Geräucherter Heilbutt
an Fenchel-Orangen-Salat

Perlhuhnconsommé mit Kräuternocken

Schweinefilet mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel,
Kerbelrahmsauce, Schlosskartoffeln und Gartengemüse

Pina Colada-Mousse
mit frischer Ananas und Minze

46,30

39,00 ohne Suppe

Menü 3

Rote Meerbarbe, in Korianderöl gebraten,
an mariniertem Feldsalat

Crèmesuppe von Englischem Staudensellerie

Tranchen vom Rinderfilet auf Rotweinglace,
Gemüseauswahl und Rosmarin-Bratlinge

Panna Cotta mit Waldbeerkompott

48,00

42,00 ohne Suppe

Menü 4

Spanischer Schinken mit dunklen Feigen
an Lollo-Bionda-Salat

Kalbsconsommé mit Käsegebäck

Steinbuttmedaillon mit Weißwein-Pernodsauce,
Blattspinat und schwarz-weißem Pilawreis

„Grachter Dessertvariation“

(hausgemachte Mousse und Sorbets passend zur Jahreszeit)

48,70

42,10 ohne Suppe



6

Menü 5

Gebratene Hummerkrabben mit scharfer
Kokosmarinade auf Lollo-Rosso-Salat

Safransamtsuppe

Entenbrust mit Orangen-Honig-Glace,
Kaiserschoten und Macairekartoffeln

After-Eight-Parfait

49,40

42,90 ohne Suppe

Menü 6

Zanderfilet mit Champagnersauce
an buntem Salatbouquet

Schaumsuppe von Pariser Karotten
mit frischem Ingwer

Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce
buntem Gemüse und Schneekartoffeln

Amarenakirsch-Parfait
mit Früchten

51,80

45,20 ohne Suppe

Vorspeisen

Rucola-Salat in Balsamico Dressing mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan	11,50
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstinchen	11,70
Spanischer Schinken mit dunklen Feigen an Lollo-Bionda-Salat	12,00
Zanderfilet mit Champagnersauce an buntem Salatbouquet	12,30
Luftgetrocknetes Fleisch aus Graubünden mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	12,40
Geräucherter Heilbutt an Fenchel-Orangen-Salat	12,50
Flußkrebsschwänze mit Eisbergsalat und Maracujadressing	12,60
Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs	12,70
Gebratene Hummerkrabben mit scharfer Kokosmarinade auf Lollo-Rosso-Salat	13,50
Suppen	
Kartoffel-Lauchcrème	6,00
Crèmesuppe von Englischem Staudensellerie	6,00
Baumtomatensenz	6,30
Wildessenz mit Pistazienklößchen	6,60
Flädlesuppe	6,60
Samtsuppe von Steinpilzen	7,70

Hauptgerichte

Viktoriabarsch-Filet mit Mangoschaum, gedämpften Karotten und Wildreis-Mix	19,30 €
Gebratener Zander mit Kräuter-Weißwein-Sauce, Gemüse der Saison und Butterkartoffeln	19,90 €
Schweinefilet mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel, Kerbelrahmsauce, Schlosskartoffeln und Gartengemüse	20,00 €
Roastbeef mit Schalotten in Burgundersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	20,50 €
Kalbsrücken mit gebratenen Austernpilzen, Broccoli und Herzoginkartoffeln	21,70 €
Rinderfilet-Spitzen in Madagaskar-Pfefferrahm, Fenchel-Paprika-Gemüse und Spätzle	22,60 €
Entenbrust mit Orangen-Honig-Glace, Kaiserschoten und Macairekartoffeln	22,60 €
Lammrückenfilets mit Thymian-Jus, provençalischem Gemüse und Kroketten	22,80 €
Tranchen vom Rinderfilet auf Rotweinglace, Gemüseauswahl und Rosmarin-Bratlinge	23,70 €
Kleine Kalbsnitzel, mit Salbei und Schinken umwickelt, Broccoli und Fettucine	23,70 €
Rinderfilet im Wirsingmantel, Cumberland-Glace, gestiftete Karotten, Kaiserschoten und Nusskartoffeln	23,70 €
Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce buntem Gemüse und Schneekartoffeln	25,70 €
Mediterraner Gemüsespieß auf Safranreis	14,70 €
Gemüsegeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Duftreis	14,90 €

Käse

Internationale Käseauswahl mit gemischtem Brot	5,50 €
Französische Käseauswahl mit gemischtem Brot	6,50 €

Desserts

Trilogie von der Orange (haugemachtes Sorbet, Orangenmousse und Orangenkonfit)	6,30 €
Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Pistazien	6,50 €
Grand-Marnier-Parfait im Kokosmantel mit Vanille-Fruchtspiegel	6,50 €
Pina Colada-Mousse mit frischer Ananas und Minze	6,50 €
Pistazienparfait auf Himbeermark	6,60 €
Panna Cotta mit Waldbeerkompott	6,60 €
Honig-Krokant-Parfait mit Vanille-Fruchtspiegel	6,80 €
Marinierte Orangenfilets mit Amarettini-Mandel-Parfait	6,80 €
After-Eight-Parfait	6,80 €
Schokoladen-Limonen-Parfait mit Mangospalten Mousse von der Bourbonvanille mit Erdbeermark und	6,80 €
Nougatmousse auf Vanillespiegel	7,00 €
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Saue	7,00 €
Beerengrütze mit Quarkmousse	7,00 €
Exotische Früchte mit Maracuja-Sorbet	7,00 €
Amarenakirsch-Parfait mit Früchten	7,20 €
Maracuja-Limetten-Mousse mit Früchten der Saison	7,40 €



10

Käse- und Dessert-Buffer

Salat von frischen Früchten

Gemischtes Eisdessert mit Mango- und Erdbeersorbet

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse von der Bourbon-Vanille mit Erdbeermark

Tiramisu

Französische Käseauswahl
mit gemischtem Brot

16,20 €



11

Rheinland Buffet

Kalt:

Räucherlachs mit Reibekuchen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Heringsfilet in Apfel-Zwiebelsahne
Knochen- und Lachsschinken mit Essiggemüse
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade

Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat
Geflügelsalat mit Ananas
Salatvariation mit zweierlei Dressing

Warm:

Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln
Gebratener Zander mit buntem Gemüse und Kräuterreis

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Obstsalat mit Vanilleeis
Rum-Rosinencreme
Mousse von der Zartbitterschokolade
Hausgemachtes Zitronenparfait mit Erdbeersauce

40,00 €



12

Donatus Buffet

Kalt:

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Aal, Felchen und Forellenfilet
Serrano-Schinken mit Papaya-Würfeln
Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse
Medaillons von Reh und Geflügel
garniert mit Früchten

Salate:

Salate der Saison
Rindfleischsalat „Argentinisch“

Warm:

Schweinefilet mit Champignonfarce überbacken
Maishähnchenbrust mit Rosmarinsauce
Broccoliröschen, Karotten
Spätzle und Kroketten

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Mousse von weißer Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von Mango, Erdbeeren und Orangen
Gemischtes Eisdessert

41,50 €



13

Buffet Mainau

Kalt:

Räucherlachs mit Dill-Schmand
Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Mit Käsefarce gefüllte Champignonköpfe
Roastbeef mit Tartaren-Sauce
Auswahl von verschiedenem, luftgetrocknetem Schinken

Salat:

Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan
Waldorfsalat mit Artischockenherzen
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Warm:

Lachsforelle in Kräutersauce
Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“
Gemüsevariation
Spätzle und bunter Reis

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischter Brotkorb

Dessert:

Salat von heimischen Früchten
Brombeercreme
Weißes Schokoladenparfait mit Himbeermark
Champagner-Mousse
Kleine Eisauswahl mit Eispralinen

43,50 €

Buffet Konstanz

Kalt:

Räucherfischterrinen mit Kerbelsauce
Kalte geschmorte Kalbshälfte garniert mit Früchten
Geflügelbrust auf Ananas mit Waldorfsalat
Mini-Mozzarella und Cocktailtomaten am Spieß
Heißgeräucherter Stremellachs mit Dill-Senfsauce

Salate:

Meeresfrüchte-Cocktail
Fleischsalat mit frischer Paprika in Vinaigrette
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Warm:

Gebratenes Schwertfischfilet mit grüner Sauce
Schweinefilet mit Pilzen, Speck und Kräutern
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Tagliatelle

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Schwarzwälder Kirscheddessert
Pina Colada-Mousse
Meloncocktail mit Johannisbeeren
Erdbeerparfait mit Vanillesauce

44,00 €

"Buffet Alte Fabrik"

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich
Gefüllte Pangasiusröllchen mit Cocktailsauce
Avocado-Crevetten-Cocktail in Walnussvinaigrette
Bündnerfleisch mit Ogenmelone
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salate:

Salat von gebratenen Champignons mit Kräutern
Gemischte Blattsalate
Geflügelsalat

Warm:

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce und Schupfnudeln
Entenbrust mit Orangensauce und Mandelbällchen
Romanesco, Blumenkohl, Kaiserschoten und Karottenstifte

Käse:

Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Fruchtsalat mit Mandeln
Apfel- und Nussmousse mit Vanillesauce
Zitronensorbet
Gemischtes Eisdessert

44,50 €



16

Webmeister Buffet

Kalt:

Medaillons von Schweinefilet und Pute,
garniert mit Früchten und Curry-Crème
Schwarzwälder Räucherschinken mit Mixed Pickles
Räucherlachs mit Reibekuchen
Garnelenspieße mit Sauce Aioli
Terrine von der Räucherforelle mit Limettensauce

Salat:

Geflügelsalat mit frischer Ananas
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Warm:

Kalbsrücken mit Gorgonzolasauce
Viktoriabarsch-Filet mit Mangosauce
Lauch-, Karotten- und Broccoligemüse
Bunter Reis und Macairekartoffeln

Käse:

Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Cappuccino-Mousse mit weißen Schokoraspeln
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Sauce
Maracuja-Sorbet
Melone gefüllt mit frischem Obstsalat
Honig-Krokant-Parfait mit Fruchtsauce

45,50 €

Italienisches Buffet

Kalt:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Rucola-Salat mit Parma Schinken und Mailänder Salami
Gebackene Auberginen, Pilze, Paprika und Zucchini
Tomaten und Pepperoni gefüllt mit Frischkäse
Scampi mit Artischocken und Pinienkernen
Vitello Tonnato

Salat:

Salat „Capricciosa“

Warm:

Saltimboca „alla Romana“
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomatenragout
Blattspinat, Zucchini,
Steinpilzrisotto und Fettucine

Käse:

Italienische Käseauswahl
mit Ciabatta-Brot und Cocktailbrötchen

Dessert:

Obstsalat mit Maraschino und Amarettini
Latte-Macchiato-Eis
Tiramisu
Grappacrème

46,00 €



18

Altes Kontor Buffet

Kalt:

Bündner Fleisch mit Mixed Pickles
Gefüllte Pepperoni, Kirschtomaten und Zucchini
Crevettensalat mit Spargel und Champignons
Geräucherte Truthahnbrust mit Ananas und Kiwi
Fischterrine und geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich

Salat:

Bunte Blattsalate mit Sprossengemüse
und zweierlei Dressings
Argentinischer Rindfleischsalat
Hirtensalat mit Schafskäse

Warm:

Medaillons von der Lotte mit Krebschaumsauce
Rinderfiletspitzen in Madagaskar-Pfefferrahm
Kenia-Bohnen, Blattspinat, Blumenkohl und Möhren
Gemischter Reis und Tagliatelle

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Vanilleeis
Quark-Orangenmousse mit Grand Marnier
Pistazienparfait mit Fruchtsauce
Vanillemousse mit Erdbeermark

46,50 €

Kommerzienrat Speck Buffet

Kalt:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Italienisches Antipasti-Gemüse
Gegrillte Zucchini- und Auberginenröllchen
Geräucherte Poulardenbrüstchen mit Mangospalten
Verschiedene Medaillons (Rind, Kalb, Schwein)
Marinierte Hummerkrabben
Avocado-Crevetten-Cocktail
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

Salate:

Verschiedene Salate der Saison

Warm:

Roastbeef mit Schalotten, Burgundersauce und Nusskartoffeln
Filet vom Salm mit Kräuter-Weißweinsauce und Tagliatelle
Gemüse der Saison

Käse:

Französische Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Süße Lasagne mit Walnusseis
Tiramisu
Exotischer Obstsalat
Erdbeeren à la Romanow
(ca. Mai bis Oktober)
Limettenparfait mit Kiwis und Johannisbeersauce
(ca. Oktober bis April)

APERITIF | APERITIV

Campari (1)		3,00
- Orange (1)		4,00
- Soda		3,50
Martini Bianco / Extra Dry	5 cl	4,00
Martini Rosso	5 cl	4,00
Ricard Pastis de Marseille mit Eiswasser	4cl	5,20
Sandemann Sherry medium	5cl	3,20
Sandemann Sherry dry	5cl	3,20

SEKT & CHAMPAGNER - ZUM APERITIF

Champagne Pommery Brut Royal	0,2 l	15,50
Glas Sekt „Hausmarke“	0,1 l	3,00

SEKTAPERITIF

Kir Royal		5,20
Sekt mit Aperol		4,90
Sekt Orange		3,00

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

„Farny“ Hefeweizen „dunkel“	0,5l	3,20
„Farny“ Hefeweizen „hell“	0,5l	3,20
„Farny“ Kristallweizen	0,5l	3,20
„Farny“ Pils	0,33l	3,00
„Farny“ Export	0,5l	3,20
Becks „alkoholfrei“	0,5l	3,20
„Farny“ Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

Zitronenlimonade	0,2l	1,50
Coca-Cola Fanta Spezi		
	jeweils 0,2l	2,50
	jeweils 0,4l	3,20
Coca Cola -light-	0,33	2,50
Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2l	2,50
Geroldsteiner Mineralwasser	0,25l	2,40
	0,5l	3,20
Krumbacher Mineralwasser	0,7l	4,00
Geroldsteiner -naturell-	0,25l	2,40
Apfelsaftschorle -naturtrüb-	0,25l	2,50
	0,4l	3,50
Orangensaftschorle	0,25l	2,70
	0,4l	3,80
Johannisbeerschorle	0,25l	2,70
	0,4l	3,80

KAFFEE & Co. | COFFEE

Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert		2,20
Milchkaffee		2,80
Cappuccino		2,60
Latte Macchiato		2,90
Espresso		2,10
Tasse heiße Schokolade		2,90
Tee	Tasse	2,20

Bitte beachten Sie unsere umfangreiche Teeauswahl

OFFENER WEIN | TABLE WINE

1/4l WEINMISCHGETRÄNKE

Weinschorle rot | weiß € 3,00

1/4l WEISS | WHITE

Hagnauer Müller Thurgau QbA € 4,60

halbtrocken – Winzergenossenschaft Hagnau/ Baden

Zarte Fruchtaromen von Apfel und Birne

Birnauer Kirchhalde Müller Thurgau QbA € 4,60

trocken – Max Markgraf von Baden/ Baden

Ein Typischer Bodenseewein - kräftig -

Baden Weißer Burgunder € 4,90

Qualitätswein – Hagnauer Weinhaus

weich - filigran

Baden Grauer Burgunder € 4,60

Qualitätswein – Hagnauer Weinhaus

kräftig - trocken

Sasbacher Müller Thurgau QbA € 4,20

trocken **oder** halbtrocken – Winzergenossenschaft Sasbach/Baden

Ein leichter Begleiter -leichter Wein-

Sinzheimer Frühmesser Riesling QbA € 4,60

trocken

Chardonnay d'Orc Reserve St. Pierre

Südfrankreich € 4,20

Leichter, saftiger und eleganter Franzose

1/4l ROSE | ROSÉ WINE

Meersburger Spätburgunder Weißherbst QbA € 4,60
trocken – Staatsweingut Meersburg/ Baden
Eine Spezialität vom Bodensee – leichte Säure

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst QbA € 4,50
halbtrocken – Winzergenossenschaft Hagnau/ Baden
Ausgewogenes Spiel aus Frucht und Süße

ROTWEIN | REDWINE 1/4l

Bermatinger Spätburgunder QbA € 4,70
trocken

fruchtig, eleganter Bodenseeburgunder

Hagnauer Spätburgunder QbA € 4,70
fruchtig | süffig | halbtrocken

leichter Bodenseeburgunder

Hagnauer Spätburgunder QbA € 4,70
trocken

zart, schmelzig und ausreichende süße

Sasbacher Spätburgunder QbA € 4,00
trocken **oder** halbtrocken

ideal zum Essen – leicht, spritzig

Heilbronner Staufenberg – Trollinger QbA € 4,00

Ein Wein den schon Martin Luther mochte

ITALIENISCHER ROTWEIN 1/4l

Merlot del Veneto IGT € 4,00
Cantina Lavis – Venezia

Ein Klassiker aus Venezien

FRANZÖSISCHER ROTWEIN 1/4l

Les Rivages € 3,90
Vin de Pays DOC
Cabernet Sauvignon

Typischer Cabernet , beerig und fruchtig

FLASCHENWEINE | BOTTELED WINE | 0,75l

Müller-Thurgau – Der Bodenseewein

Jahrgang 2010

Hagnauer Burgstall Müller Thurgau | Kabinett - trocken
Winzer-genossenschaft Hagnau/ Baden

€ 18,50

Birnauer Kirchhalde – Müller – Thurgau | trocken
Q.b.A. Weingüter Max Markgraf von Baden/ Baden

€ 18,50

Grauer Burgunder

Jahrgang 2010

Meersburger Rieschen Grauburgunder – trocken –
Q.b.A. Staatsweingut Meersburg/ Baden

€ 20,50

Jahrgang 2008-2010

Bermatinger Leopoldsberg Grauburgunder – trocken –
Q.b.A. Weingüter Max Markgraf von Baden/ Baden

€ 20,80

Weißburgunder

Jahrgang 2008-2010

Meersburger Chorherrenhalde – Weißburgunder – trocken | Chardonnay
Q.b.A. Staatsweingut Meersburg/ Baden

€ 23,00

Aufricht's Weißburgunder -trocken-
Weingut Aufricht Manfred und Robert Aufricht

€ 28,00

Riesling

Jahrgang 2008

Rheingau Riesling – trocken –
Q.b.A. Winzer Robert Weil – Rheingau/ Baden

€ 24,00

Weißherbst | Rosé

Jahrgang 2008

Meersburger Chorherrenhalde Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken –
Q.b.A. Staatsweingut Meersburg/ Baden

€ 19,50

Jahrgänge 2009-2010

Meersburger Bengel Spätburgunder Weißherbst – trocken –
Q.b.A. Staatsweingut Meersburg/ Baden

€ 19,80

Spätburgunder Rotwein 0,75l

2010 Blauer Spätburgunder Rotwein "Bernadette" - trocken -
Q.b.A. Wein
Robert und Manfred Aufricht Meersburg/Baden € 24,50

2010 Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein halbtrocken
Q.b.A. Winzerverein Hagnau/ Baden € 19,50

2008
2010 Meersburger Bengel Spätburgunder Rotwein – trocken –
Q.b.A. Staatweingut Meersburg/ Baden € 20,50

2010 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder Rotwein -trocken-
Q.b.A. Weingut Dilger Bermatingen
(ausgezeichnet mit der goldenen Medaille des Badischen Winzerverbandes) € 24,00

2010 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-
Q.b.A. Weingut Dilger Bermatingen
(ausgezeichnet mit der goldenen Medaille des Badischen Winzerverbandes) € 24,00

2008
2010 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder Rotwein/tr.
Q.b.A. Weingüter Max Markgraf von Baden/ Baden € 21,00

Der Regent

2010 Hagnauer Sonnenufer – Regent –
Q.b.A. Winzerverein Hagnau / Baden € 24,00

Dunkle, fast schwarze Aromen. Kaffee und Schokolade, Pflaumenfrucht und Lorbeerwürze. Die deutsche Neuzüchtung Regent erinnert gern an fruchtbetonte Südfranzosen.

Rotwein - Italien | Redwine Italy 0,75l

2006	La Mandria - Vino da Tavola Lecchi di Gaiole Toscana	€ 15,50
2006	Chianti Classico– La Mandria - Lecchi di Gaiole Toscana	€ 17,50
2007	Barolo –Sietecavallo– Secco S.p.A. Casa Demonte	€ 35,00
2006	Amarone della Valpolicella – Classico Masi Castasera Amarone Classico	€ 71,00

Rotwein - Frankreich | Redwine France 0,75l

2009	Bordeaux Rouge Baron Philippe de Rothschild	€ 19,50
------	--	---------

Rotwein - Spanien | Redwine Spain 0,75l

2006	Artadi Rioja Reserva Dominacion de Origen Calificada	20,50
2006	Baron de Ley Reserva Rioja Denominacion de Origen Califacada	23,50

Sekt | Champagner 0,7l

Hoel "Jahrgangssekt" -trocken-	16,00
Schloss Salem Sekt -trocken-	25,00
Sekt –BRUT Flaschengärung Geldermann Privatsektkellerei Breisach/ Rhein	25,00
Sekt Carte Noire – Demi Sec. Flaschengärung Geldermann Privatsektkellerei Breisach/ Rhein	25,00

Roter Sekt

König Dagobert Rot Sekt halbtrocken Staatsweingut Meersburg	21,50
--	-------

Schaumwein

Bodensee Secco Max Markgraf von Baden/ Salem	14,50
Bodensee "rosé" Max Markgraf von Baden/ Salem	14,50

Champagner

Champagne Vve. Monsigny Sélection Brut	42,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut	78,00

Piccolo

Hoel Piccolo – Jahrgangssekt – trocken	5,90
Deutz und Geldermann Piccolo -trocken-	8,90

Kontaktadressen zu Ihrer Veranstaltung

Ihr Ansprechpartner: **Herr Martin Möcking**
Tel. 07556 93020

Floristik

Blumen mit Stiel / Frau Willibald

Überlinger Str. 2A
88690 Uhdlingen-Mühlhofen Oberuhldingen
Tel.: 0 75 56 9 32 59 62

Fotograf

Sero Design Uhdlingen Mühlhofen

Im Sieble 22
88690 Uhdlingen
Tel.: 0 75 56 93 28 453

Hochzeitstorten & Kuchen Hochzeitskutschen

Konditorei Popp Überlingen

Hizlerstraße 3
88662 Überlingen
Tel.: 0 75 51 45 32

Taxi-Service

Taxizentrale Meersburg

07556 210



Die Durchführung einer Veranstaltung sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich. Als nichts anderes bitten wir Sie, die AGB und Mietbedingungen zu verstehen. Auftretende Fragen beantworten wir Ihnen gerne jederzeit.
Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Haus regulär bis 1:00 Uhr Musik gespielt werden darf und bis 2.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Ein längerer Ausschank ist nicht möglich

Zahlungsmodus

Wir bitten um Zahlung einen Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie die Zahlungsart schon bei Ihrer Menüabsprache (bar oder EC-Cash).

Bei Veranstaltungen von mehr als 20 Personen erlauben wir uns eine Vorkasse zu berechnen.

Extra Reinigungskosten, die durch Beschädigungen oder Verschmutzungen durch Ihre Gäste verursacht wurden, werden dem Veranstalter der Feier in Rechnung gestellt.

Kinderberechnung

(bei Buffet und Menüs)

- bis einschl. 6 Jahre ohne Berechnung,
- ab 7 Jahre werden 50% berechnet,
- Kinder ab 12 Jahre werden voll berechnet

Alle Preise in Euro und bei den Buffets pro Person